

**VERORDNUNG (EU) Nr. 1050/2012 DER KOMMISSION**

**vom 8. November 2012**

**zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in Bezug auf Polyglycitolisirup**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 14,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission <sup>(3)</sup> enthält Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe.
- (2) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit („die Behörde“) äußerte sich in einem Gutachten über die Sicherheit von Polyglycitolisirup zur Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff <sup>(4)</sup> unter Berücksichtigung der vom Antragsteller am 24. November 2009 vorgeschlagenen Spezifikationen. Dieser Lebensmittelzusatzstoff wurde danach mit Verordnung (EU) Nr. 1049/2012 der Kommission vom 8. November 2012 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen

Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Verwendung von Polyglycitolisirup in mehreren Lebensmittelkategorien <sup>(5)</sup> für bestimmte Verwendungen zugelassen und erhielt die Nummer E 964. Somit sollten für diesen Lebensmittelzusatzstoff Spezifikationen festgelegt werden.

- (3) Es müssen die Spezifikationen und Analysemethoden für Zusatzstoffe berücksichtigt werden, die vom gemeinsamen FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe vorgeschlagen wurden.
- (4) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 sollte folglich entsprechend geändert werden.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 8. November 2012

*Für die Kommission*

*Der Präsident*

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

<sup>(2)</sup> ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1.

<sup>(4)</sup> EFSA-Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Lebensmitteln zugesetzte Nährstoffquellen (ANS-Gremium); Scientific Opinion on the use of Polyglycitol Syrup as a food additive on request from the European Commission. EFSA Journal 2009; 7(12):1413.

<sup>(5)</sup> Siehe Seite 41 dieses Amtsblatts.

## ANHANG

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für E 962 folgender Eintrag für E 964 eingefügt:

**„E 964 POLYGLYCITOLSIRUP**

<b>Synonyme</b>	hydriertes Stärkehydrolysat, hydrierter Glucosesirup und Polyglucitol
<b>Begriffsbestimmung</b>	Gemisch, bestehend vorwiegend aus Maltit und Sorbit sowie geringeren Mengen von hydrierten Oligo- und Polysacchariden und Maltrotriitol. Polyglycitolisirup wird durch katalytische Hydrierung eines aus Glucose, Maltose und höheren Glucosepolymeren bestehenden Gemischs von Stärkehydrolysaten hergestellt, ähnlich dem zur Herstellung von Maltisirup angewandten katalytischen Hydrierungsverfahren. Der entstandene Sirup wird durch Ionenaustausch entsalzt und auf die gewünschte Menge konzentriert.
Eines	
Chemische Bezeichnung	Sorbit: D-Glucitol Maltit: 4-O- $\alpha$ -D-Glucopyranosyl-D-glucit
Chemische Formel	Sorbit: $C_6H_{14}O_6$ Maltit: $C_{12}H_{24}O_{11}$
Molmasse	Sorbit: 182,2 Maltit: 344,3
Gehalt	Mindestens 99 % hydrierte Saccharide insgesamt in der Trockenmasse, mindestens 50 % Polyole mit höherem Molekulargewicht, höchstens 50 % Maltit und höchstens 20 % Sorbit in der Trockenmasse.
<b>Beschreibung</b>	farb- und geruchlose klare viskose Flüssigkeit
<b>Merkmale</b>	
Löslichkeit	sehr gut löslich in Wasser, mäßig löslich in Ethanol
Maltit-Test	besteht Test
Sorbit-Test	5 g Substanz, 7 ml Methanol, 1 ml Benzaldehyd und 1 ml Salzsäure werden gemischt und mechanisch geschüttelt, bis Kristalle auftreten. Die Kristalle werden filtriert und in 20 ml kochendem Wasser mit 1 g Natriumbikarbonat gelöst. Die Kristalle werden filtriert und mit 5 ml Methanol/Wasser 1:2 gewaschen. Die luftgetrockneten Kristalle der Sorbitmonobenzylidenderivate schmelzen zwischen 173 and 179 °C.
<b>Reinheit</b>	
Wassergehalt	höchstens 31 % (Karl-Fischer-Verfahren)
Chloride	höchstens 50 mg/kg
Sulfate	höchstens 100 mg/kg
Reduzierende Zucker	höchstens 0,3 %
Nickel	höchstens 2 mg/kg
Blei	höchstens 1 mg/kg“